

# Étoiles à la cannelle

## Ingrédients pour la pâte

200 g de sucre glacé  
1 cs de cannelle  
6 cs d'eau  
1 cs de jus de citron  
350 g d'amandes moulues

## Ingrédients pour le glaçage

100 g de sucre glacé  
3 cs d'eau



## Préparation

Pour la pâte mélanger le sucre glacé, la cannelle, l'eau, le jus de citron et les amandes moulues. Étaler la pâte à une épaisseur de 1 cm, faire des étoiles à l'aide d'emporte-pièces en forme d'étoiles.

Laisser sécher pendant 3 à 5 heures.

## Cuisson

3 à 5 min. au milieu du four à 250° C.

Trouvez encore plus de recettes végétales ainsi que des informations sur l'alimentation végétale dans la revue trimestrielle Veg-Info.

Commandez-en un exemple gratuit :

[www.swissveg.ch/essai](http://www.swissveg.ch/essai)

## Glaçage

Mélanger l'eau et le sucre glacé jusqu'à ce que la masse soit bien ferme. En glacer les étoiles refroidies.

**Tuyau :** Les étoiles sont délicieuses également sans glaçage.



Pour en savoir plus, voir : [www.swissveg.ch](http://www.swissveg.ch)  
Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur, Tel. 071 477 33 87

 **swissveg**